АСТ
издательство

быстро, вкусно, просто

Праздничный стол за 5 минут

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Быстро, просто и вкусно вы приготовите блюда к праздничному столу, воспользовавшись приведенными рецептами. Каждое блюдо может приготовить без особых хлопот даже начинающая хозяйка и из того, что есть в холодильнике!

- Праздничный стол за 5 минут
- К праздничному столу
- Бутерброды
- Салаты
- Первые блюда
- Холодные супы
- Горячие супы
- Вторые блюда.
- Блюда из овощей и грибов
- Блюда из рыбы и морепродуктов
- Блюда из мяса
-
- Сладкое ассорти
- Коктейли

Праздничный стол за 5 минут (составитель Дарья Костина)

К праздничному столу

Быстро, вкусно, просто приготовить блюда к праздничному столу – не миф, а реальность!

Здесь представлен полный набор блюд для праздничного стола, начиная с бутербродов и заканчивая простыми в приготовлении и необыкновенно вкусными десертами и напитками.

Предлагаемые рецепты удовлетворят самые различные вкусы: изысканные овощные и мясные салаты; восхитительные горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов; а на десерт – бланманже с какао и пудинг из бананов!

Все рецепты просты и доступны – каждое блюдо можно приготовить без особых хлопот даже начинающей хозяйке и из того, что есть в вашем холодильнике.

Используя эти рецепты, вы сможете удивить своих близких и знакомых, а ваш праздничный стол или обычный семейный обед надолго запомнятся своей необычностью и оригинальностью. Причем блюда будут не менее вкусными, чем те, на которые вы тратите не один час.

Какие блюда достойны украсить праздничный стол. Как приготовиться к празднику, не обременяя свой кошелек лишними тратами, а себя – утомительными хлопотами, вы узнаете из нашей книги.

С праздником вас и приятного аппетита!

Бутерброды

Бутерброды с анчоусами

• *250 г мелкой соленой рыбы (анчоусов), 5–6 зубков чеснока, соль, 3 ст. ложки оливкового масла, молотый черный перец, 1 ст. ложка уксуса или сок из 1 лимона.*

Промыть соленую рыбу и разделать на филе. К филе добавить измельченный чеснок, соль, после чего все хорошо растереть. К полученной однородной массе, не прекращая размешивания, постепенно вливать оливковое масло. Затем поперчить, влить уксус или сок лимона. Нарезать ломтиками хлеб, намазать его плотным слоем полученной рыбной пасты и запечь в жарочном шкафу или на решетке. Бутерброды подать горячими.

Бутерброд с мясом • *1 длинный батон белого хлеба, 50 г сливочного масла, 125 г заливного мяса или студня, по 1 /*4 *стручка красного и желтого сладкого перца, 1 /*2 *черешка сельдерея, свежая зелень.*

Белый хлеб разрезать вдоль пополам и намазать сливочным маслом. Половинки хлеба нарезать наискосок ломтиками и на каждый положить кусочек заливного мяса. Украсить кусочками перца и зеленью. Бутерброд с осетриной Гренок прямоугольной формы из пшеничного хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, смешанного с хреном и томатной пастой, сверху положить ломтик осетрины. По краям сделать бордюр из того же масла, а осетрину покрыть майонезом в виде решетки, украсить листиком петрушки и кусочками маслин.

Бутерброд с зернистой икрой На гренок круглой формы прикрепить сливочным маслом кружочек яйца, по краю сделать бортик из белого или розового масла. На середину яйца положить в виде горки зернистую икру, по краям украсить веточками зелени или перышками зеленого лука.

Бутерброд с раковыми шейками

Гренок из белого хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с томатной пастой или майонезом, по краям положить разрезанные пополам раковые шейки.

Посередине поместить цветочек из сливочного масла, вокруг него уложить каперсы.

Бутерброд с семгой или балыком Гренок из пшеничного хлеба смазать маслом и положить на него ломтик семги или балыка. Украсить маслом, смешанным с мелкорубленой зеленью.

Бутерброд с устрицами Гренок круглой формы из пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с горчицей и солью по вкусу, положить устрицу, припущенную в белом вине, покрыть

майонезом, заправленным горчицей, и посыпать рублеными яйцами, смешанными с зеленью.

Бутерброды с беконом

• 1 батон из муки грубого помола с отрубями, 50 г сливочного масла, 125 г бекона, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 3–4 маринованных огурца, веточка укропа, молотый черный перец.

Батон нарезать ломтиками и намазать сливочным маслом. Если нужно, разрезать ломтики пополам. Сверху положить кусочки бекона. Украсить кружочками яйца и маринованных огурцов, а также укропом. Поперчить по вкусу.

Тосты по-итальянски • *Батон пшеничный, 200 г колбасы или ветчины, 50 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 1–2 помидора, соль.*

Тонкие ломтики хлеба смазать с обеих сторон маслом и соединить по два, положив между ними кусочки колбасы, твердого сыра и кружочек помидора. Запечь в ростере. Подать горячими.

Тосты с тертым сыром • *6 толстых ломтиков пшеничного хлеба, 250 г твердого тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 125 мл пива, молотый красный перец, 1 ч. ложка горчицы, 1–2 желтка.*

В сковороде на слабом огне растопить масло и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также вылить на сковороду. Еще раз разогреть, но не кипятить. Полученной массой намазать обжаренные ломтики хлеба и поставить в ростер или духовку на 5–7 минут.

Тосты с сыром, яблоком и миндалем • *200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сыра, 2 яблока, 1 ст. ложка толченого миндаля или ядер грецких орехов.*

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, придать им желаемую форму и обжарить в масле. Сыр и очищенные яблоки мелко нарезать, добавить толченый миндаль или орехи, все перемешать и нанести эту массу на гренки.

Тосты пирамидальные • *Для их приготовления понадобятся черный или белый хлеб, сливочное, ветчинное или зеленое масло, ветчина, помидоры, сыр, редис, зелень.*

Круглый кусочек белого или черного хлеба намазать маслом, сверху положить кусочки ветчины, на них – ломтики помидора, потом кусочки сыра и редиса – так, чтобы бутерброд сужался кверху. При желании можно украсить листочком зелени. Скрепить бутербродной шпажкой.

Тосты с копченой семгой • *1 буханка черного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г семги, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 ст.*

ложка рубленой зелени; перец и соль по вкусу.

Из поджаренных ломтиков черного хлеба без корок вырезать маленькие квадратики, намазать их маслом, на них положить такие же квадратики из семги. Яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки, а половинки белков оставить для закусочных фаршированных яиц. Желтки растереть с небольшим количеством сливочного масла, добавить по вкусу соль и перец, сделать из полученной массы маленькие шарики величиной с крупную смородину и разложить по диагонали на семгу, прикрепив размягченным маслом. На противоположные углы тостов положить крошечные веточки зелени.

Тосты с крабами

• *1 батон, 1 банка крабов, 5–6 соленых корнишонов, 2– 3 ст. ложки майонеза, 1 1 /2 стакана бульона, 1 ч. ложка желатина, 2 ст. ложки зелени петрушки.*

Приготовить гренки. Для этого срезать с батона корки, нарезать его продольными ломтиками и поджарить на сливочном масле. Из поджаренных ломтиков батона нарезать круглой выемкой гренки, смазать их тонким слоем майонеза.

В горячий бульон влить растворенный в 1/4 стакана холодной воды желатин и остудить до консистенции сырого белка.

Корнишоны и мясо крабов нарубить мелкими кубиками, добавить майонез, перемешать и положить горкой на гренки. Поставить на холод, хорошо остудить, холодные тосты залить полузастывшим желе. У основания сделать ободок из зелени петрушки.

Тосты с омаром • *350 г белого хлеба без корок, 50 г сливочного масла, 150 г омара, 50 г каперсов, 100 г густого майонеза, 50 г соленых огурцов, зелень петрушки.*

Мясо омара мелко нарубить, смешать с мелко измельченными каперсами и майонезом, все хорошо перемешать. Хлеб нарезать кружочками или квадратиками, обжарить и уложить на них горкой полученную смесь. По краям сделать ободок из мелко нашинкованных соленых огурцов и петрушки.

Тосты праздничные • *300 г батона, 80 г сливочного масла, 20 г томатной пасты, 2 яйца, красная или черная икра, зеленый лук.*

Ломтики батона без корки обжарить с обеих сторон. Масло тщательно размешать с томатной пастой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками. Каждый тост намазать красным маслом, сверху положить кружочки яйца, на середине желтка разместить икру и украсить зеленым луком.

Гренки с пастой из анчоусов • *120 г пшеничного хлеба, 1 ч. ложка сливочного масла, анчоусная паста, 4 яйца, 40 г шпига, 40 г сыра, зелень петрушки.*

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны. Масло и анчоусную пасту хорошо растереть и этой массой намазать хлеб с неподжаренной стороны.

Яйца отварить вкрутую и очистить, ломтики шпига поджарить и поперчить.

На каждый кусок хлеба положить жареный шпиг, яйцо и кусочек сыра. Запекать в горячей духовке, пока сыр не расплавится. Украсить зеленью.

Сэндвич с копченой индейкой • *200 г копченой индейки, 200 г свежей белокочанной капусты, 4 булочки, посыпанные кунжутом, 4 ч. ложки горчицы, 4 ч. ложки кетчупа, 2 ст. ложки майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 большой свежий огурец, 1 пучок редиса, зелень укропа, петрушки, зеленый лук; соль по вкусу.*

Срезать у булочек верхушки. Из нижней части вырезать мякиш.

Капусту мелко нашинковать, перетереть с солью, смешать с майонезом и выложить на дно булочек, а сверху – индейку, нарезанную ломтиками.

Сэндвичи полить кетчупом, горчицей, положить нарезанные кружочками яйца, огурец, редис. Накрыть крышечками. Украсить зеленью и луком.

Бутербродный торт • *Основа: круглые ломтики хлеба толщиной 1 см. Масса: I – 300 г очищенной от костей и кожи копченой рыбы, 100 г сливочного масла, 2 вареных яичных желтка, лимонный сок из 1 /4 лимона, 1 ч. ложка горчицы; соль, молотый черный перец по вкусу. II – 300 г жаренного куском мяса, 100 г сливочного масла, 2 вареных яичных желтка, 3 ст. ложки жареного лука, зелень укропа и петрушки; соль и перец по вкусу.*

Ломтики хлеба прослоить закусочной массой, затем намазать массой сверху и с боков, украсить по вкусу – майонезом, фигурками из отварной моркови, свежими помидорами и огурцами.

Приготовление массы.

I. Рыбу измельчить, желтки натереть на терке, добавить размягченное масло, горчицу, лимонный сок, соль и черный перец. Все хорошо взбить при помощи лопаточки или деревянной ложки.

II. Мясо вместе с желтками пропустить через мясорубку. Добавить жареный лук, размягченное масло, мелко нарезанную зелень, посолить, поперчить и хорошо взбить массу.

Сэндвич с креветками • *100 г вареных очищенных креветок, 4 ломтика хлеба, 4 листа зеленого салата, 1 авокадо, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 лимон; соль, молотый черный перец – по вкусу.*

Авокадо очистить, разрезать на две части. Одну часть размять

вилкой, смешать с мелко нарубленным яйцом, посолить, поперчить и сбрызнуть соком, выжатым из четвертинки лимона. Массу перемешать, после чего намазать ее на хлеб, сверху уложить лист салата, на него – креветки. Украсить оставшимся авокадо и лимоном, нарезанными ломтиками.

Сэндвич с языком • *200 г отварного языка, нарезанного ломтиками, 100 г сыра рокфор, 4 ломтика хлеба, 4 листа зеленого салата, 4 ч. ложки майонеза, 4 ст. ложки сливок, 1 свежий помидор среднего размера, нарезанный кружочками, зелень петрушки, фаршированные оливки.*

Намазать хлеб майонезом и накрыть его листом салата, сверху выложить ломтики языка, на них – кружочки помидора. Сыр размять вилкой, добавить сливки, после чего массу тщательно перемешать. С помощью кондитерского мешка выдавить ее на помидор. Украсить оливками и петрушкой.

Хлеб по-арабски • *250 г отварного мяса птицы, 1 пшеничный батон (500 г), пучок петрушки, растительное или сливочное масло для жаренья, 1 стакан измельченных и обжаренных ядер грецких орехов, 3–4 ст. ложки мелко нарезанной зелени (петрушка, мята, укроп и т. д.), сок из 1 /2 лимона, 3–4 ст. ложки куриного бульона (можно из кубика), 1 стакан соуса, оставшегося от жаренья, соль и молотый черный перец.*

Мясо нарезать кубиками и обжарить в растительном масле. Батон разрезать вдоль и удалить мякоть. Мякоть раскрошить, смешать с орехами, нарезанной зеленью и жареным мясом. Влить лимонный сок и соус, оставшийся от жареного мяса. Посолить и поперчить. Этой массой наполнить половину батона, закрыть его верхней частью, полить соусом от мяса и бульоном и посыпать зеленью петрушки. Подавая батон на стол, нарезать его крупными ломтями, в качестве гарнира подойдут любые овощные салаты.

Канапе с хреном • *2 рогалика (20 ломтиков), 50 г масла с хреном, 100 г швейцарского сыра, 5 шт. редиса.*

Ломтики рогалика намазать маслом с хреном, сверху положить по кубику сыра и украсить ломтиками нарезанного и очищенного редиса.

Канапе-ассорти • *4 рогалика, 100 г сливочного масла, 300 г творога, 1 луковица, 100 г ветчины, несколько сардин, 1 ст. ложка томата-пасты, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 ч. ложка горчицы, 1 соленый огурец, маслины, маринованные грибы, сливы, сладкий маринованный перец, зеленый лук, зелень петрушки, сахар, соль.*

Масло растереть с творогом и натертым на мелкой терке луком. Добавить по вкусу сахар, соль, горчицу. Все хорошо перемешать, можно добавить сметану или майонез. Готовую массу разделить на 4 части: к одной добавить рубленую ветчину,

другую растереть с сардинами, в третью добавить томат-пасту, а в четвертую – желтки.

Рогалики разрезать и намазать различными смесями (можно делать это с помощью кондитерского шприца). Бутерброды украсить маслинами, грибами, соленым огурцом, сливами, перцем, яичным белком, зеленью и луком.

Подать на овальных стеклянных тарелках, украсив лис1 *2* тьями петрушки.

Канапе с сыром и кедровыми орешками • *4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 140 г сыра, 2 ст. ложки свежего базилика или петрушки, 1 1 /2 ст. ложки кедровых орешков, 6 ломтиков хлеба, перец горошком.*

В кастрюлю положить масло, сыр, базилик или петрушку, колотые орешки, несколько горошин перца.

Все ингредиенты растереть деревянной ложкой до нежной консистенции. Намазать полученной смесью ломтики хлеба, положить их на противень и поставить в духовку, нагретую до 220 ˚С. Затем разрезать по диагонали.

Подать к вину или коктейлю.

Салаты

Салат парижский

• *10 г маслин без косточек, 150 г шампиньонов, 200 г сыра, 250 г вареных куриных грудок, 1 желток, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка винного уксуса, 120 г рафинированного растительного масла, 3 ст. ложки йогурта, соль, перец, щепотка сахарного песка.*

Маслины разрезать пополам и положить в салатник. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, сыр – кубиками. Все перемешать. Нарезать куриное мясо кубиками и добавить его в салатник, все снова перемешать. Приготовить майонез: взбить в миске желток, горчицу, соль, перец, винный уксус и лимонный сок до получения однородной массы. Взбивая, постепенно добавлять растительное масло, пока майонез не загустеет. Затем подмешать йогурт. Заправить салат полученным соусом и сразу же подавать.

Салат итальянский • На 2 порции: *3 помидора, 1 луковица, 1 длинный огурец, 1 небольшой кочанный салат. Для соуса: 1–2 ч. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка оливкового масла, 10 оливок в масле с чесноком; соль – по вкусу. Для украшения: 4 ст. ложки нарубленной зелени (укроп, базилик, петрушка).*

Салат помыть, разобрать на листья, у помидоров удалить твердые основания, мякоть нарезать кубиками.

Луковицу очистить, нарезать кольцами и обдать кипятком. Огурец очистить, разрезать на 4 части, удалить зерна и нарезать ломтиками толщиной в 1 см. Смешать все подготовленные овощи.

Для соуса к лимонному соку добавить соль, затем оливковое масло.

В овощи положить оливки, залить салат соусом и посыпать сверху зеленью.

Закуска из паштета по-шведски • *700 г паштета из печени, 150 г маринованных грибов, 200 г винегрета, 200 г ветчины, половинки сваренных вкрутую яиц, взятые в нужном количестве, 2–3 соленых огурчика, веточки зелени для украшения; столовая горчица и лимонный сок по вкусу.*

На середину круглого блюда уложить горкой приготовленный дома или консервированный паштет из печени, смешанный с нарезанными крупными кусочками маринованными грибами и заправленный по вкусу готовой столовой горчицей и лимонным соком. Вокруг уложить в виде кольца приготовленный по вкусу винегрет, а вокруг него, чередуя, уложить ломтики ветчины и половинки сваренных вкрутую яиц, посыпанных мелко нарезанными солеными огурцами. Украсить закуску веточками

зелени и подать на стол слегка охлажденной.

Салат овощной • *3 моркови, 2 корня петрушки, 2 зеленых сладких перца, 1 луковица, 100 г белой мелкой фасоли, 4–6 помидоров; сахар, растительное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Морковь, корни петрушки очистить и нарезать кубиками. Перец очистить от семян и плодоножек, мелко нарезать, добавить предварительно вымоченную фасоль, соль, сахар, несколько ложек воды, припустить до готовности и отцедить. *Праздничный стол за 5 минут* Помидоры вымыть, разрезать, протереть через сито и поджарить на растительном масле вместе с мелко нарезанным луком. Перемешать томатную массу с припущенными овощами; соль, сахар и черный перец добавить по вкусу.

Фаршированные огурцы • *2 ломтика хлеба для тостов, 2 длинноплодных огурца, 1 луковица, 250 г рубленого мяса, 2 ч. ложки горчицы, 1 яйцо, 30 г растительного масла, 1 зубок чеснока, 125 мл бульона из кубиков, 1 /2 красного сладкого перца, 300 г сливочного йогурта; соль, молотый черный перец по вкусу.*

Огурцы нарезать «стаканчиками», вырезать мякоть. Лук почистить, нарезать кубиками. Мясо вымешать с луком, размоченным хлебом, яйцом, горчицей.

Полученную массу посолить, поперчить и заполнить ею огурцы. Масло разогреть и обжарить в нем огурцы, добавить нарезанный чеснок. Влить бульон. Тушить под крышкой в течение 20 минут. Огурцы выложить из сковороды, а бульон процедить и ввести в него йогурт.

В глубокое блюдо вылить соус, выложить фаршированные огурцы, украсить кубиками сладкого перца и зеленью петрушки.

Салат по-мексикански • *На 4 порции: 80 г муки, 1 /2 ч. ложки соли, 50 мл воды, 1 банка красной фасоли, 1 банка кукурузы, по одному зеленому и красному сладкому перцу, 1 бутылка острого соуса.*

Муку и соль смешать, медленно влить воду. Замесить тесто, накрыть полотенцем и оставить на 15 минут.

Разделить тесто на 4 части и, раскатав очень тонко, обжарить на тефлоновой сковороде с каждой стороны по минуте.

Нарезать лепешки на «восьмушки».

Фасоль и кукурузу выложить в дуршлаг, ополоснуть холодной водой и дать ей стечь. Вымыть стручки перца и, удалив сердцевину, нарезать их квадратиками.

Положить фасоль, кукурузу и перец в миску, добавить острый соус, хорошо перемешать и дать настояться. Такую приправу подают с испеченными лепешками.

Салат из огурцов по-орлеански • *3–4 огурца, 2–3 сырых желтка, 20 г йогурта, 4 ст. ложки майонеза, зелень укропа, черный молотый перец, соль.*

Огурцы очистить, нарезать и варить в подсоленной воде 10 минут. Из желтков, йогурта и майонеза взбить соус, добавить соль, перец, половину приготовленного укропа. Теплые, предварительно обсушенные дольки огурцов посолить, поперчить, залить готовым соусом и посыпать оставшимся укропом. Подать с гренками.

Салат по-бразильски • *1 яблоко, 1 банан, 1 /*4 *части корня сельдерея, 1 мандарин, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки ягод винограда, 2 ст. ложки оливкового масла.*

Корень сельдерея, яблоки нарезать соломкой, бананы нарезать кружочками. Мандарин очистить от кожуры, поделить на дольки. Смешать все с изюмом. Приправить оливковым маслом. Салат украсить кружочками банана, ягодами винограда.

Салат оригинальный • *1 свекла, 1 морковь, 1 луковица. Для заправки: растительное масло, мед, немного лимонного сока, зелень, ржаные сухарики.*

Сырые свеклу, морковь и лук очистить. Натереть свеклу и морковь на терке. Лук мелко нарезать, обдать кипятком. Все смешать, залить заправкой и посыпать ржаными сухариками.

Салат изысканный

• *1 апельсин, 1 морковь, 1 /*2 *стакана грецких орехов, сметана для заправки.*

Апельсин очистить, мелко нарезать, морковь очистить, натереть на крупной терке, орехи измельчить и соединить с апельсином и морковью. Заправить салат сметаной.

Салат яично-картофельный • *6 картофелин, 1 головка мелко нарезанного репчатого 1 2 лука, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 4 мелко нарезанных сваренных вкрутую яйца, 1 ч. ложка соли,* 1/2 *ч. ложки черного молотого перца, 1 /*2 *стакана мелко нарезанной зелени сельдерея, 1 /*2 *стакана майонеза, 1 ст. ложка острой приправы, 1 /*2 *–1 ст. ложка готовой горчицы.*

Сварить картофель, очистить и нарезать крупными ломтиками. Спассеровать лук в масле, пока он не станет золотисто-коричневым. Смешать картофель, лук, яйца, соль, перец, сельдерей, майонез, острую приправу и горчицу. Осторожно перемешать.

Салат по-венгерски • *100 г свежей белокочанной капусты, 2–3 картофелины, 1– 2 ст. ложки тертого хрена, 80 г шпига, 1 /*4 *лимона, 1–2 ст. ложки растительного масла; зелень, соль по вкусу.*

Капусту нашинковать, перетереть с солью, добавить нарезанные кубиками вареный картофель и шпиг, тертый хрен,

лимонный сок, растительное масло и все хорошо перемешать. Украсить зеленью петрушки, сельдерея и укропа.

Первые блюда

Холодные супы

Окрошка овощная

• На 1 л хлебного кваса: *1–2 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 1–2 свежих огурца, 50–75 г зеленого лука, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка сахара.*

Вареную и охлажденную свеклу, морковь, а также свежие огурцы нарезать мелкими кубиками. Вареный картофель натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать и размять ложкой, добавить немного соли, чтобы он сделался мягким и пустил сок. Сваренные вкрутую яйца очистить, отделить белки от желтков, белки нарезать мелкими кусочками, а желтки растереть с горчицей. Растертый зеленый лук соединить с картофелем, желтками, сметаной, сахаром, солью, все это перемешать, развести квасом, положить нарезанные свеклу и морковь.

При подаче на стол положить в окрошку нарезанную зелень укропа.

Морковь и свеклу можно заменить другими вареными овощами, например репой или цветной капустой.

Суп огуречный • *1–2 свежих огурца, 25 г кефира, уксус, соль, молотый черный перец, 20 г лесных орехов, чеснок, 10 г растительного масла, 100 г воды.*

Тертые огурцы перемешать с кефиром, уксусом, перцем, мелко нарезанной зеленью укропа, солью, холодной водой. При подаче в тарелку добавить смесь из протертых орехов, чеснока, растительного масла.

Суп томатный гаспачо

I вариант

• *400 мл томатного сока, 20 г кетчупа, 10 г панировочных сухарей, чеснок, 1 луковица, уксус, 100 мл лимонного сока, растительное масло, соль, молотый черный перец, зелень петрушки по вкусу.*

Мелко нарезанный лук, измельченный чеснок, панировочные сухари взбить в миксере с томатным соком. Добавить кетчуп, уксус, растительное масло, соль, пряности и перемешать. Затем влить лимонный сок, засыпать зеленью петрушки и охладить. Подавать гаспачо с овощным гарниром из тонких ломтиков огурца, зеленого сладкого перца, свежих помидоров со сваренными вкрутую яйцами. Овощи и яйца сбрызнуть лимонным соком.

II вариант • На 4 порции: *1 длинноплодный огурец, 1 кг помидоров, по 1 красному и зеленому сладкому перцу, черный молотый перец, по 3 ст. ложки хересного уксуса и каперсов, 1 зубок чеснока, 1 стручок острого перца, 1 пучок базилика, 5 ст. ложек*

оливкового масла, 1 пучок зеленого лука, соль.

Очистить огурец. Обдать кипятком помидоры, снять кожицу и вынуть семена. Вымыть перец. Нарезать все кубиками. Отложить в сторону по 1/4 нарезанных огурцов и сладкого перца.

Сделать пюре из оставшихся овощей и приправить его солью, перцем и уксусом.

Чеснок пропустить через чесночницу, добавить к овощам. Острый перец и каперсы измельчить. Перемешать то и другое. В полученное пюре добавить листочки базилика, нарезанные полосками, оливковое масло и поставить в холодильник. Лук нарезать кольцами. Разлить суп по пиалам. Подать, украсив луком и кубиками овощей.

Суп холодный «Провансаль» • *1 кабачок, 1 баклажан, 3 зеленых сладких перца, 1, 5 кг помидоров, 1 луковица, 2–3 веточки базилика, 2 ст. ложки растительного масла; соль, горький перец, пряные травы по вкусу.*

Кабачок и баклажан нарезать соломкой, перец – полосками, луковицу – колечками, помидоры разрезать на четыре части. Помидоры, лук и базилик варить в течение 15 минут в 125 мл воды, затем протереть через сито. Растительное масло подогреть в сковороде, положить туда кабачок, баклажан и перец, потушить, добавить соль, горький перец, зелень и травы.

Овощи и томатный отвар смешать, охладить.

Готовое блюдо украсить веточками базилика.

Суп летний • *1 средний огурец, 2 ст. ложки свежего зеленого горошка, 4 стакана крепкого мясного бульона, 4 яйца, 1 /2 ст. ложки соевого соуса, зелень, соль.*

Огурец очистить и нарезать небольшими кусочками. Горошек промыть. Бульон поставить на огонь, довести до кипения, всыпать в него горошек и варить в течение 10 минут. После этого добавить в него ломтики огурца, соевый соус, посолить и варить еще 5 минут. Готовый суп процедить через дуршлаг, овощи поставить в теплое место. В это время вскипятить воду, добавить в нее немного уксуса, осторожно взбить яйца и прокипятить, чтобы белок свернулся. При подаче на стол в каждую тарелку положить готовые овощи – по нескольку ломтиков огурца и горошек, залить бульоном и добавить яйцо.

Горячие супы

Суп с йогуртом

• *70 г риса, 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки высшего сорта, 2 ч. ложки сока лимона, 4 сырых яйца, 2 зубка чеснока, пропущенных через чесночницу, 1 ч. ложка приправ (черный и красный молотый перец, сухая мята), 1, 5 л йогурта (нежирного, без фруктов), соль.*

Рис перебрать и промыть в воде, затем всыпать его в кипящую воду и варить в течение 20–25 минут.

Йогурт смешать с яйцами, влить полученную смесь в кастрюлю с рисом и варить на медленном огне в течение пяти минут. После этого слить рисовый отвар в заранее приготовленную посуду.

Растопить на сковороде масло и спассеровать на нем приправы. Затем добавить муку и обжарить ее до золотистого цвета. Развести пассеровку рисовым отваром, добавить рис и тщательно перемешать полученную массу. Добавить лимонный сок, чеснок, соль и еще раз перемешать.

Разлить готовый суп в пиалы и подать горячим.

Суп-лапша с фрикадельками и капустой • *300 г свинины, 300 г капусты, 100 г лапши или вермишели, 1 ст. ложка крепкого десертного вина, 1 луковица, 1 яйцо, 1 г молотого имбиря, глютамат натрия; соль по вкусу.*

Очистить капусту от поврежденных листьев, вымыть, нарезать ломтиками и обжаривать в течение 1–2 минут на сильном огне.

Мелко порубить свинину (можно прокрутить через мясорубку), посолить, добавить глютамат натрия, мелко нарезанный лук, имбирь, взбитый яичный белок и все тщательно перемешать. Слепить из фарша маленькие фрикадельки весом 10–12 г и варить их до готовности в кипящей воде, после чего вынуть.

Вскипятить воду, добавить глютамат натрия, крепкое десертное вино, посолить и довести до кипения. Затем опустить в кипящую воду фрикадельки, обжаренную капусту и всыпать вермишель (или лапшу). Через 5–6 минут суп будет готов.

Куриный суп по-креольски • *200 г цыпленка, 10 г шпига, 20 г риса, 1 луковица, 30 г корня сельдерея, 1 морковь, 1 сладкий перец, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 помидор; зелень, соль, молотый черный перец по вкусу.*

Мясо отделить от костей; из костей и овощей приготовить бульон.

Куриную грудинку нарезать кубиками, обжарить в сливочном

масле с рубленым луком, корнем сельдерея, сладким перцем и шпигом; затем залить бульоном, заправить солью, перцем и варить на слабом огне в течение 20 минут. Добавить очищенные от кожицы и зерен и нарезанные кубиками помидоры, вареный рис и варить еще несколько минут.
При подаче к столу добавить зелень.

Суп из баранины с редисом • *500 г редиса (или зеленой редьки), 300 г баранины, 3 чайные ложки соевого соуса, 50 г растительного масла, 1 луковица, специи, соль на кончике ножа.*

Вымыть редис (снимать цветную кожицу необязательно), нарезать тонкими ломтиками.

Нарезать соломкой баранину (для этого супа желательно взять молодое и свежее мясо) и жарить в масле на слабом огне, приправив соусом, луком, имбирем и солью, до готовности.
Опустить в воду нарезанный редис и довести до кипения, затем положить баранину и через 2–3 минуты кипения снять с огня. Дать супу настояться под крышкой 10 минут, всыпать в него специи, посолить и подать к столу.

Суп рисовый • 1/2 *стакана риса, 50 г масла, 400 г консервированной суповой спаржи, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сливок, 2 желтка.*

Сварить суп из риса, прибавить суповую спаржу вместе с ее соком, масло, тертый швейцарский сыр, сливки, взбитые с желтками. Прогреть, доведя до кипения.

Уха по-сеидски • *500 г свежей рыбы, 1 луковица, 1 красный сладкий перец, соль.*

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, разрезать на куски, посолить и сложить в кастрюлю. Головы, плавники и хвосты сварить отдельно с нарезанным луком. Когда вода закипит, положить красный перец и варить до тех пор, пока луковица не разварится. Бульон процедить, залить им рыбу, припустить на слабом огне в течение 10– 15 минут. Кастрюлю время от времени встряхивать. Ложкой не перемешивать, чтобы не помять куски рыбы. В уху можно добавить нарезанную зеленую паприку.

Уха по-французски • *500 г рыбы, 2 стакана вина, 2 стакана воды, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 3 зубка чеснока, 3 помидора, 2 луковицы, 1 /2 батона, 2 ст. ложки сливочного масла, лавровый лист; соль, молотый черный перец по вкусу.*

В кастрюлю налить вино, разбавить его наполовину водой, положить нарезанные кружочками морковь, петрушку, сельдерей, чеснок, помидоры и лавровый лист. Выбрать по вкусу разные сорта морской рыбы, очистить, нарезать кусочками, посолить и тушить в небольшом количестве воды с мелко нарезанным луком.

Затем соединить с процеженным супом и варить 30 минут. Подать на стол с поджаренными в виде кубиков гренка1 *2* ми из белого хлеба.

Суп-пюре из креветок с грибами

• На 6 порций: *1 кг свежих или замороженных креветок, 1 /*2 *стакана мелко нарезанных грибов (лучше белых или шампиньонов), 4 ст. ложки сливочного масла, 3 стакана куриного бульона, 1 стакан белого сухого вина, 1 веточка сельдерея, 1 /*8 *ч. ложки молотого красного перца, 1 /*8 *ч. ложки мускатного ореха, 1 стакан сливок 20%-й жирности, 1 стакан взбитых сливок.*

С креветок снять панцирь, промыть и мелко нарезать. Мясо, грибы и сливочное масло жарить в течение пяти минут. Влить куриный бульон и сухое белое вино. Положить сельдерей, красный перец и мускатный орех. Варить все на слабом огне в течение 20 минут. Процедить, вынуть сельдерей и протереть через сито овощи и креветки. Добавить, размешивая, сливки и посолить по вкусу. Подогреть. Перед подачей к столу положить в каждую тарелку супа ложку взбитых сливок.

Суп с креветками по-тайски • *200 г яичной вермишели, банка кокосового молока (300 мл), 400 г тигровых креветок, 4 ст. ложки острого томатного соуса, 2 красные луковицы, веточки мелиссы, 1 перец чили, 4 ст. ложки зелени кинзы, веточка кинзы для украшения.*

Вскипятить 2 л воды, добавить томатный соус, положить вермишель, лук, нарезанный кубиками, измельченную мелиссу, перец чили, очищенный от семян и мелко нарезанный, влить кокосовое молоко. Довести до кипения, добавить очищенные креветки и нарезанную кинзу. Посолить и поперчить. Варить до готовности. Главное условие – не переварить, иначе вермишель станет невкусной, а креветки – жесткими. Подать в глубоких тарелках, украсить зеленью кинзы.

Суп пикантный с креветками • *500 г отварных мороженых креветок, 1 ст. ложка зеленого горошка, 2 ст. ложки отварных нарезанных грибов, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, соль по вкусу.*

Креветки промыть в холодной воде и отварить, очистить креветки от панциря. Процедить бульон и добавить в него зеленый горошек, грибы, нарезанный репчатый лук и морковь, соль. Варить при слабом кипении. В готовый суп положить креветки и заправить смесью молока и яйца.

Приготовление смеси: яйцо соединить с двумя столовыми ложками молока, добавить одну столовую ложку маргарина и тщательно перемешать.

Борщ с говядиной по-чешски • *250 г говядины, 250 г жирной*

свинины, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 корня сельдерея, 300 г свеклы, 250 г белокочанной капусты, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка муки, 4 ст. ложки сметаны, 2 л воды.

Говядину и свинину нарезать небольшими кубиками и варить в подсоленной воде до полуготовности. Свеклу помыть, очистить, нарезать ломтиками, положить в бульон и варить до готовности. Затем добавить пассерованную на сливочном масле и разведенную бульоном муку, нарезанные кубиками морковь, петрушку, сельдерей, нашинкованную шашками капусту и варить 15–20 минут. При подаче на стол в тарелку положить сметану.

Вторые блюда.

Блюда из овощей и грибов

Домашний жареный картофель

• 5 крупных картофелин, холодная вода, растительное масло (для жарки), кетчуп или 3%-й уксус, соль.

Очистить картофель, нарезать соломкой и положить примерно на час в холодную воду. Затем высушить картофель на бумажном полотенце, удалить темные пятна и жарить в кипящем масле до тех пор, пока он не станет золотисто-коричневого цвета и хрустящим. Готовый картофель подсушить на бумажном полотенце, после чего посыпать солью по вкусу. Подать жареный картофель с кетчупом или слегка сбрызнув его уксусом.

Картофель по-гречески

• 200 г брынзы, 8 картофелин, по 1 красному и желтому сладкому перцу, 1 стебель лука-порея, 80 г топленого масла, соль, молотый черный перец, 1 пучок тимьяна, 1 зубок чеснока.

Сладкий перец и лук-порей нарезать полосками. Картофель очистить и нарезать ломтиками. Разогреть на большой сковороде половину нормы топленого масла. Поджарить в нем картофель до золотистого цвета, приправить черным перцем.

Нарезать кубиками брынзу. Тимьян вымыть, обсушить и отделить листочки от стеблей. Чеснок измельчить.

Вынуть картофель из сковороды и отложить в сторону. В оставшемся топленом масле потушить сладкий перец, лукпорей и чеснок около 10 минут. Посолить и поперчить. Добавить картофель, брынзу, тимьян и сразу же подать на стол.

Гноччи с шалфеем

• 1 кг картофеля, 200 г муки, 100 г сыра пармезан, 1 щепотка мускатного ореха, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1 горсть листиков свежего шалфея, соль по вкусу.

Картофель вымыть и сварить «в мундире». Очистить и пропустить через мясорубку. Остудить. Замесить тесто из картофеля, муки, мускатного ореха и яиц.

Сделать из теста колбаску толщиной в палец, разделить ее на кусочки длиной 3 см. В каждом сделать кончиком пальца углубление.

Закипятить воду, подсолить и опустить в нее гноччи. Как только они всплывут, вынуть их шумовкой.

Сливочное масло разогреть, слегка обжарить в нем листики шалфея и полить им разложенные по тарелкам гноччи. Сверху посыпать тертым сыром.

Гноччи с брокколи

• 500 г гноччи, 500 г капусты брокколи, 4 зубка чеснока, 2

стручка острого перца, 5 шт. филе анчоусов, 3 ст. ложки оливкового масла, перец, соль.

Приготовить гноччи так, как указано в рецепте «Гноччи с шалфеем». Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Брокколи очистить, вымыть и разделить на соцветия. Бланшировать в подсоленной воде 5 минут, затем откинуть на дуршлаг и, когда стечет вода, поставить в теплое место.

Чеснок измельчить. Стручки перца разрезать пополам, удалить зерна, нарезать тонкими полосками. Анчоусы ополоснуть холодной водой, промокнуть салфеткой и измельчить. Чеснок, перец и анчоусы немного потушить в оливковом масле.

Перемешать гноччи, смесь анчоусов с чесноком и брокколи и поперчить.

По желанию украсить стручками перца и сразу же подать на стол. Капусту брокколи можно заменить цветной капустой или морковью.

Запеканка по-лионски

• 2 яйца, 100 мл сливок, 200 г замороженного слоеного теста, 3 зеленого, 2 желтого и 1 красный сладкий перец, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка винного уксуса, 1 ч. ложка сливочного масла; соль, молотый черный перец по вкусу.

Перец разрезать пополам, очистить от семян и кожицы и нарезать соломкой.

Для приготовления соуса нарезать лук кубиками и потушить в растительном масле. Добавить уксус, сливки и проварить. Остудить.

Разморозить тесто и раскатать на посыпанной мукой поверхности. Форму для запеканок смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто, слегка приподняв края, и поставить на 30 минут в холодильник. Нагреть духовку до 225 °С.

В соус добавить яйца, посолить, поперчить. Получившуюся массу выложить равномерным слоем на поверхность теста. Внешний край выложить соломкой из зеленого перца, средний – из желтого, а середину – из красного. Запекать в духовке 35 минут.

Фондю по-голландски

• 2 кг мелкого картофеля, 1 ч. ложка тмина, 600 г овощного ассорти (цветная капуста, брокколи, кольраби, морковь, цуккини), 500 мл насыщенного куриного бульона, 60 г сливочного масла; молотый черный перец, тертый мускатный орех, пряные травы, соль – по вкусу.

Картофель вымыть и отварить «в мундире» в подсоленной воде с добавлением тмина. Воду слить, картофель остудить.

Овощи отварить в курином бульоне. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и дать стечь. Незадолго перед подачей на

стол овощи полить 30 г горячего сливочного масла, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом.

Картофель очистить, обжарить в сливочном масле. Переложить в емкость для фондю и украсить пряными травами. Подать с овощами. Есть, накалывая овощи на вилки для фондю и макая в различные соусы.

Запеченная цветная капуста по-парижски

• 1 кг капусты, 80 г сливочного масла, 150 мл молока, 2 ст. ложки муки, 5 яиц, 150 г сметаны, соль.

Капусту разобрать на кочешки, отварить. Откинуть на сито и протереть. В кастрюле муку обжарить в масле со специями, хорошо размешать, влить молоко тонкой струйкой, размешивать, пока не закипит.

Яйца слегка взбить и вылить тонкой струйкой, не допуская свертывания. Соединить с протертой капустой. Смазать маслом сковороду, выложить приготовленное пюре и запекать в духовке в течение 45 минут. Подать со сметаной.

Цветная капуста под омлетом

• 1 кг капусты, 150 г шпига, 1–2 луковицы, 7 яиц, зеленый лук, молотый черный перец, соль.

Капусту отварить в подсоленной воде, разделить на соцветия. Шпиг нарезать кубиками, растопить. Репчатый лук очистить, нарезать кубиками, обжарить на шпиге. Добавить капусту, разогреть. Яйца взбить со специями, залить капусту и жарить до готовности. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Цветная капуста с грибами по-итальянски

• 500 г цветной капусты, 40 г сливочного масла, 50 г сыра, 50 г ветчины, 50 г вареных грибов, томатный соус, соль по вкусу.

Капусту, разобранную на отдельные кочешки, отварить в подсоленной воде, уложить в форму, смазанную сливочным маслом, посыпать тертым сыром, мелко нарезанной ветчиной, обложить нарезанными кусочками грибами.

Все полить соусом и поставить в духовку на 15 минут. Вынуть сразу же, как только подрумянится.

Цветная капуста с молочным соусом по-немецки

• 1 кочан цветной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, соус молочный (густой), 1 желток, 60 г белого хлеба, тертый мускатный орех, растительное масло.

Кочан цветной капусты погрузить в подсоленную кипящую воду, отварить и откинуть на дуршлаг. Когда стечет вода и капуста остынет, разобрать ее на мелкие кочешки, заправить густым молочным соусом с желтком и мускатным орехом и сформировать из этой массы порции, спрессовав при помощи круглой чашки.

Уложить порции на смазанный маслом лист, залить густым молочным соусом, сверху покрыть белой панировкой, смешанной с растительным маслом, и запечь в духовке до подрумянивания.

Баклажаны с пастой из бобов

• 7 маленьких баклажанов, 50 г пасты из красных соевых бобов (или любая паста из сои), 1 ст. ложка сладкого рисового вина или рисовой водки, 1 яичный желток.

Смешать все ингредиенты и наполнить полученной смесью половинки баклажанов, в которых удалена часть мякоти. Накрыть крышкой и оставить на несколько часов. Готовить в гриле, гарнировать кориандром.

Баклажаны по-арабски

• 2 баклажана, 30 г растительного масла, 2 помидора, 2 моркови, 3 луковицы, по 1 ст. ложке зелени укропа, кинзы, сельдерея и нарезанного чеснока; перец, соль по вкусу.

Баклажаны промыть, разрезать по длине пополам, от кожуры ножом отделить мякоть. На сливочном масле спассеровать лук, нарезанный кубиками, мелко рубленные чеснок, морковь, мякоть баклажанов, посолить и перемешать.

Заполнить полученным фаршем «лодочки» из кожуры баклажанов и разложить на сковороде, смазанной маслом. Каждую половинку баклажанов накрыть кружочками помидоров, посыпать нарубленной зеленью и в течение 20 минут запекать в духовке.

К столу подать в холодном виде.

Баклажаны с рисом по-австрийски

• 2 баклажана, 3 луковицы, 1 яйцо, по 1 ст. ложке сыра и растительного масла, 1 ст. ложка риса, 100–150 г мяса; соль, перец по вкусу.

Баклажаны разрезать вдоль пополам, мякоть внутри – крест-накрест. Уложить баклажаны разрезом вниз, обжарить в растительном масле. Затем ложкой выскоблить мякоть, порубить и смешать с тушеным луком, мясом и отварным рисом. В массу вбить сырое яйцо, посолить, поперчить и все перемешать. Половинки баклажанов заполнить подготовленной массой, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке.

Кабачки с мясным фаршем по-лионски

• 4 небольших кабачка, 50 г сливочного масла, пучок петрушки, 4 дольки чеснока, 2 ложки томата-пюре, 1 ломтик хлеба, замоченного в молоке и отжатого, 250 г мясного фарша, 50 г растительного или топленого масла, соль, перец и толченые сухари.

Кабачки разрезать вдоль пополам и удалить ложкой мякоть.

Приготовление фарша. Поджарить в горячем масле мелко нарезанную мякоть кабачков, чеснок, томат-пюре и мясной фарш; добавить хлеб, соль и черный перец по вкусу, тщательно перемешать.

Наполнить фаршем половинки кабачков, посыпать сухарями, полить растопленным сливочным или растительным маслом, поставить в духовку и запечь до готовности. Переложить кабачки на блюдо, положить сверху кружочки свежих помидоров и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Тыква с курагой

• 1/4 *тыквы, 6 ст. ложек сливочного масла, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 стакан измельченной кураги, 1 ст. ложка сахара.*

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока.

Тыкву очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить на масле, добавить курагу, сахар, перемешать. Выложить на смазанную маслом сковороду, залить молочным соусом.

Приготовление соуса. Муку спассеровать на масле, развести, непрерывно размешивая, горячим молоком, посолить и варить 5–7 минут.

Фаршированные авокадо

• *3 авокадо, 1 большая веточка сельдерея, 6 раковых шеек, соус из концентрата томатной пасты, лимон и молотый красный перец, черный перец, соль.*

Разделить авокадо на половинки, вытащить ядро, извлечь мякоть, немного посолить мелкой солью и полить несколькими каплями лимонного сока. Перемешать в глиняной миске нарезанный пластинками сельдерей с мясом раков, нарезанным мелкими кусочками, добавить мякоть авокадо, нарезанную кубиками. Полить этот салат соусом и заполнить им сердцевину авокадо. До подачи на стол держать на холоде в течение часа. Можно заменить раков креветками или крабами.

Фасоль по-итальянски

• *500 г стручков фасоли, 500 г баранины или свинины, 250 г грибов (лучше белых), 2 луковицы, 2 ст. ложки томатной пасты, 3 свежих помидора, 1 яйцо, 1 ч. ложка муки, немного сметаны, 1 /2 стакана тертого сыра; соль, черный молотый перец по вкусу.*

Мясо нарезать кубиками и обжарить с нарезанным луком и помидорами. Когда мясо будет почти готово, добавить стручки фасоли (сломанные пополам), залить горячей водой, приправить солью и перцем и тушить на слабом огне. Грибы нарезать ломтиками и потушить, добавить томатную пасту, яйцо и сметану. Смешать грибы с фасолью, уложить в сковороду,

посыпать тертым сыром и на 10–15 минут поставить в духовку.

Грибы с виски

• *1/2 стакана нарезанных грибов, 1 /2 стакана нашинкованного лука, 1 /2 стакана мелко нарубленной петрушки, 1 головка чеснока, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 /2 стакана американского виски, 1 /2 –1 ч. ложка соли, 1 /8 ч. ложки молотого черного перца, 1 /2 –1 ч. ложка сливок, 30 г сыра пармезан.*

Грибы обжарить в масле, добавить лук, чеснок, петрушку, затем влить виски, посолить, поперчить и тушить, пока не выпарится жидкость. Добавить сливки, а сверху посыпать тертым сыром.

Запеканка с грибами по-сербски

• *250 г шампиньонов, 4 яйца, 200 г сметаны, 200 г сыра, 2 луковицы, 2 зубка чеснока, по 1 красному, желтому и зеленому перцу, 120 г растительного масла, 200 г риса, соль, молотый черный перец, 40 мл бульона из кубиков.*

Лук и чеснок очистить и нарезать. Сладкий перец нарезать кубиками, грибы – кусочками и обжарить в двух столовых ложках масла, приправить специями. Лук и чеснок спассеровать в двух столовых ложках растительного масла, добавить промытый рис, потушить, залить бульоном и варить 20 минут. Духовку нагреть до 200 ˚С. Яйца взбить со сметаной, посолить, поперчить, добавить 150 г сыра и соединить с рисом. Перец бланшировать 5 минут. Грибы и рис выложить в форму, сверху положить сладкий перец. Остатки сыра натереть и посыпать блюдо.

Жюльен

• *800 г свежих лисичек, 1 отварная куриная грудка, 1 /2 стакана куриного бульона, по 2 ст. ложки сливок (густой сметаны) и тертого сыра, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 1 большая луковица.*

Лисички промыть, отварить. Отвар слить, грибы промыть, измельчить и обжарить на сливочном масле. Лук мелко нарезать и отдельно обжарить на растительном масле. Смешать грибы с луком, добавить нарезанную кубиками куриную грудку, залить куриным бульоном и довести до кипения. Ввести сливки и снова прокипятить. Снять с огня, разлить по кокотницам, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке, разогретой до 200 ˚С, до румяной корочки. Вынуть, посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Осетрина под соусом

• 150 г осетрины, 25 г сливочного масла, 30 мл белого вина, 50 г свежих грибов (белых или шампиньонов), 100 мл соуса бешамель; соль, молотый черный перец – по вкусу. Для соуса: 100 мл молока, 10 г сливочного масла, 10 г пшеничной муки, соль. Филе рыбы без кожи и хрящей нарезать на порционные куски, посолить, поперчить и припустить в течение 10 минут в вине и сливочном масле. Грибы припустить с маслом и протереть. В соус бешамель ввести пюре из грибов и сок, в котором тушилась рыба. В порционную сковороду налить немного соуса, уложить рыбу, залить ее оставшейся частью соуса так, чтобы рыба быПраздничный стол за 5 минут ла им полностью покрыта, и запечь в сильно нагретом жарочном шкафу. Подать в той же посуде без гарнира.

Осетрина запеченная

• 500 г рыбы, по 1 ст. ложке сметаны и масла; соль, перец – по вкусу.

Очищенную от хрящей и костных чешуек рыбу посолить, посыпать перцем, уложить на сковороду, смазать сметаной, сбрызнуть маслом, подлить на дно сковороды 1/2 стакана воды и поставить в духовку на 25–30 минут, время от времени поливая выделившимся соком.

Жюльен из кальмаров

• 700 г кальмаров, 2 луковицы, 10 сухих грибов, 0, 5 л сметаны, соль, молотый черный перец, тертый сыр, растительное масло для жаренья.

Очистить кальмаров, промыть, нарезать соломкой и обжарить на растительном масле.

Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать с заранее замоченными в молоке сухими грибами (можно взять и свежие). Кальмары и грибы смешать, залить сметаной, посолить, поперчить и довести до кипения.

Затем переложить смесь в формочки, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до готовности.

Кальмары, тушенные с грибами

• 1, 5 кг кальмаров, 1 /2 стакана растительного масла, 5 вымоченных килек, 2 зубка чеснока, 1 /2 стакана белого или красного вина, 5–6 помидоров, 2–3 сушеных гриба; соль, молотый черный перец по вкусу.

Кальмары почистить, промыть и разрезать на полоски. В сковороду с разогретым растительным маслом положить

растертую кильку, вино и прокипятить. Полученную массу соединить с протертыми помидорами, кальмарами и грибами, отваренными до полуготовности. Посолить, поперчить, залить водой и тушить в течение часа на небольшом огне. *1 2* Подать на стол в горячем виде.

Форель по-чешски

• *4 форели средней величины, 70 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, тмин, 1 /2 лимона; соль по вкусу.*

Форель очистить и посолить, посыпать тмином. Каждую обвалять в муке, окунуть во взбитые яйца, положить на сковороду с горячим маслом. Обжарить на слабом огне. Украсить лимоном, подать с овощами.

Камбала запеченная

• *500 г рыбы, 100 г свежих (соленых, маринованных) грибов, 3 картофелины, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 /2 стакана белого вина и сметаны, 100 г красного стручкового перца, 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки; соль, молотый черный перец по вкусу.*

Картофель очистить, отварить, нарезать ломтиками и поместить в кастрюлю, смазанную сливочным маслом. Добавить грибы и красный стручковый перец, нарезанный соломкой, посолить, поперчить, влить вино и часть сметаны. Сверху положить филе камбалы, нарезанное небольшими кусочками, залить оставшейся сметаной и поставить на 45 минут в духовку. Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки.

Лосось с зеленью

• *300 г тонко нарезанного свежего лосося, 1 пучок зелени, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 коф. ложки красного молотого перца, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.*

Рыбу слегка поперчить, посолить (по вкусу), перемешать с оливковым маслом и лимонным соком, положить в форму и поставить на 3–4 минуты в разогретую до 240 °С духовку,

Праздничный стол за 5 минут чтобы она подрумянилась. Затем переложить на блюдо, посыпать зеленью и сразу же подать на стол. Лосось на решетке • *2, 5 кг филе лосося (можно осетрины или судака). Для соуса: 150 мл белого сухого вина, 50 мл свежевыжатого лимонного сока, 15 яичных желтков, 1 пучок измельченной зелени базилика, 1 пакетик орегано; соль, сахар, молотый черный перец по вкусу.* Рыбу нарезать кусочками шириной 6–7 см, обжарить на решетке, поливая вином. Подать к столу с соусом, украсить листьями базилика. *Приготовление соуса.* Желтки взбить миксером, добавить вино, лимонный сок, специи.

Кефаль по-венгерски

• *1 кг рыбы, 6 картофелин, 50 г сала, 3 сладких перца, 4*

помидора, 1 /2 стакана сметаны, 5 ст. ложек сливочного масла, соль.

Рыбу почистить и нашпиговать салом. Посуду с толстым дном смазать маслом, положить нарезанный ломтиками картофель, на него сверху уложить рыбу, прикрыть ломтиками сладкого перца, свежих помидоров, залить сметаной и растопленным сливочным маслом. Запечь в духовке и в горячем виде подать на стол.

Шашлычки с креветками

• *12 крупных креветок, 1 лимон, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка каперсов, 1 /2 ч. ложки сухого базилика, отварной рис, зелень петрушки, 200 г шампиньонов, пучок зеленого лука, 1 средний кабачок цуккини, 1 красный болгарский перец, 1 /2 ч. ложки соли, 1 /4 ч. ложки молотого черного перца.*

Натереть цедру и выжать сок из лимона, смешать с растительным маслом, каперсами, базиликом, солью, перцем.

Обвалять в этой смеси креветки и поставить в холодильник на 30 минут.

Отварить рис и смешать с петрушкой.

На 4 небольших шампура нанизать овощи, креветки, грибы, смазать шашлычным соусом с каперсами и обжаривать в течение 15 минут, пока овощи не станут мягкими.

Креветки в сливочно-грибном соусе

• На 6–8 порций: *900 г очищенного мяса крупных креветок, 110 г грибов (шампиньонов), 900 г картофельного пюре, 1 головка репчатого лука, 275 мл сухого белого вина, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 1 рюмка хереса или коньяка, 150 мл жирных сливок (48%); соль и перец по вкусу.*

Лук очистить, мелко нарезать.

Поместить креветки, грибы, лук и белое вино в кастрюлю, закрыть крышкой и прогреть на медленном огне от 10 до 15 минут, не давая закипеть. Процедить, сохранив бульон.

В сотейнике растопить масло, всыпать муку, перемешать и сразу же, как только соус загустеет, влить бульон, херес или коньяк, все время размешивая; если соус получился слишком густым, добавить молока. Положить в соус креветки, грибы, лук, соль и перец, осторожно добавляя сливки и все время размешивая. Затем осторожно разогреть на очень слабом огне и подать в раковинах (специальной посуде).

На гарнир подать картофельное пюре.

Медальон из крабов

• *250 г консервированных крабов, 40 г майонеза, 60 мл сливок, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2–3 ломтика лимона, зелень петрушки.*

Крабов измельчить, добавить к ним майонез, сливки, мелко нарубленное яйцо, лимон. Массу перемешать, разложить в

формочки и поставить в холодильник. При подаче украсить зеленью петрушки.

Мидии по-сицилийски

• *3 кг мидий, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, петрушка, 200 мл белого вина, лук-шалот, 1 головка репчатого лука, молотый черный перец.*

Открыть мидии. Удалить пустые створки. Слить жидкость, добавить белое вино, сливочное масло, петрушку, разрезанные лук-шалот и репчатый лук, перец. Всыпать панировочные сухари. Тушить мидии в течение трех минут. Подать горячими.

Мидии натуральные

• *3 кг мидий, 1 морковь, 1 луковица, 30 г сливочного масла, лавровый лист, зелень петрушка, сухой или свежий чабрец, черный перец горошком.*

Использовать только хорошо закрытые мидии. Открыть их, удалить пустые створки, тщательно промыть в нескольких водах, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Сварить мидии в небольшом количестве воды, добавив петрушку, перец, морковь, лук, чабрец, лавровый лист и масло. Когда мидии начнут раскрываться, время от времени встряхивать кастрюлю. Подать, когда мясо станет белым.

Блюда из мяса

Яблоки, фаршированные бараниной

• 6 яблок, 250 г баранины, 3 ст. ложки топленого масла, 60 г репчатого лука, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка уксуса; соль по вкусу.

Из яблок средней величины удалить сердцевину и часть мякоти. Баранину вместе с луком пропустить через мясорубку, фарш посолить, поперчить и обжарить на топленом масле. Затем добавить в него немного воды, сахара, уксуса и на слабом огне потушить до готовности.

Яблоки начинить фаршем, положить в кастрюлю, залить, но вынуть яблоки из бульона, выложить на блюдо и сверху посыпать жареным луком.

Мясные шарики

• 0, 5 кг мясного фарша, 1 яйцо, 1 ст. ложка вареного риса, 2–3 зубка чеснока, 3 луковицы, 2 сладких красных перца, 150 г шампиньонов, 5 корнишонов, пригоршня изюма, 5 ст. ложек молотого миндаля, 5 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки смеси пряностей, 250 мл бульона, 125 мл сметаны, 0, 5 л красного вина, соль, перец.

Фарш смешать с яйцом, рисом и миндалем, посолить. Сделать маленькие шарики и обжарить на масле. Поджарить лук, положить его в кастрюлю, добавить бульон, ломтики корнишонов, изюм и пряности. Тушить 5 минут. Добавить полоски красного перца и мясные шарики. Долить вино (или воду). Варить 30 минут. Ломтики шампиньонов положить в кипящее блюдо, приправить специями. Добавить сметану и тщательно перемешать.

Полента с ветчиной

• 300 г сырокопченой ветчины, 500 г сыра моцарелла, 300 г кукурузной крупы, 2 яйца, 6 ст. ложек рубленого миндаля, молотый мускатный орех, жир для смазывания формы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок шалфея; соль, молотый черный перец по вкусу.

Вскипятить 1, 5 л воды, подсолить, тонкой струйкой всыпать кукурузную крупу и варить 2–3 минуты. Снять кастрюлю с огня, добавить яйца, перемешать и оставить на 10 минут. Добавить рубленый миндаль, соль, перец и мускатный орех.

Разогреть духовку до 200 °С. Форму для выпекания смазать жиром, выложить в нее массу из кукурузной крупы. Ветчину обжарить в сливочном масле, предварительно нарезав кусочками. Сыр нарезать кусочками. Ровными слоями уложить ветчину и сыр

на поленту. Шалфей вымыть, обсушить и украсить поленту. Запекать в духовке в течение 20 минут.

Котлеты из телятины

• 150 г телятины, 1 ст. ложка муки, 30 г сливочного масла, 40 г свежих грибов, 10 мл бульона, 1 яйцо, молотый черный перец, соль.

Телятину разрезать на порционные куски, сформовать котлеты, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить с одной стороны на сливочном масле на слабом огне под крышкой. Котлеты перевернуть, положить в сковороду нарезанные ломтиками приправленные свежие грибы и жарить до готовности.

Приготовить тонкий омлет, уложить на него котлету, покрыть ее грибами, края омлета завернуть.

Подать, полив оставшимся от жаренья соком, разведенным небольшим количеством бульона.

Телятина с айвой

• 500 г телятины, 2–3 айвы, 150 г сливочного масла, 4 луковицы, 1 /2 стакана томатного сока, 1 ч. ложка сахара, по 1 /2 ч. ложки черного и красного перца, зелень, соль.

Телятину нарезать кусками, как для рагу, посыпать солью, черным перцем, поджарить на масле до золотистого цвета, добавить томатный сок, обжаренный лук, красный перец и кипятить 10–15 минут. Затем положить нарезанную дольками и обжаренную в масле айву, соль, сахар и тушить еще 5–9 минут.

При подаче на стол в тарелку положить 3–4 куска телятины, немного айвы, полить соком, в котором тушилось мясо, сверху посыпать зеленью.

Шницель по-севильски

• 300 г телятины, 10 г пшеничной муки, 40 г оливкового масла, апельсин, консервированный лосось, листья зеленого салата, сахар, 20 мл красного вина, молотый черный и белый перец, соль, зелень петрушки, черешня (по желанию).

Два куска мяса отбить, придать им круглую форму, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить. Апельсин нарезать кружочками. На каждый обжаренный кусок мяса уложить по кружку апельсина, на него – крест-накрест нарезанный тонкими полосками ломтик лосося. На блюдо выложить листья зеленого салата, на них – шницель, полить соусом. Вместо лосося для украшения шницеля иногда используют черешню, красный перец. На гарнир подать рис. *Приготовление соуса.* Сок от апельсина смешать с соком, образовавшимся при обжаривании мяса, добавить вино, соль, перец, проварить, добавить сахар.

Филе по-фламандски

• 400 г мясного филе, 1 /4 стакана сливочного масла, 1 /2

стакана мелко нарезанного лука, 1 1 /4 стакана мелко нарезанных грибов, 1 /4 стакана ирландского виски, 1 /4 стакана говяжьего бульона, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка муки, 1 /2 стакана сливок, 1 ч. ложка мелко нарезанной петрушки; молотый черный перец, соль – по вкусу.

Мясо разрезать на две части, натереть солью и перцем и слегка обжарить на сливочном масле с двух сторон. Добавить лук и грибы и жарить еще одну минуту. Подлить виски. Когда жидкость выпарится, мясо вынуть из сковороды. Полить соусом. *Приготовление соуса.* В кастрюлю влить бульон, ввести горчицу, муку и проварить, периодически помешивая, пока соус не загустеет. Затем ввести сливки, заправить солью и засыпать петрушку.

Антрекот по-бретонски

• 500 г телятины, 1 ст. ложка оливкового масла, 50 г сливочного масла, 1 /4 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки, 1 1 /2 ч. ложки соли, 1 /4 ч. ложки молотого черного перца.

Мясо слегка отбить, натереть солью и перцем, полить оливковым маслом и оставить на полчаса на блюде.

На сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем мясо с обеих сторон до образования поджаристой корочки, но чтобы внутри антрекот оставался слегка сырым.

Сливочное масло смешать с луком, петрушкой и перцем. Полученной смесью смазать дно блюда, положить сверху мясо, накрыть и поставить блюдо на водяную баню на 5– 7 минут. Полить соком, оставшимся после жаренья.

На гарнир можно подать картофельное пюре.

Мясное жаркое в пиве

• 3–4 луковицы, 1–1, 5 кг мяса, по 2 стебля петрушки и тмина, 1 лавровый лист, бутылка пива, 1 ст. ложка маргарина, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка сахара, молотый черный перец, соль.

Мясо обжарить со всех сторон в казанке в масле или маргарине. Вынуть мясо и в том же масле обжарить мелко нарезанные луковицы. Смешать обжаренное мясо с луком. Добавить перец, соль, петрушку, тмин и лавровый лист. В другой кастрюле в масле обжарить муку и очень медленно добавить пиво и сахар. После этого залить соусом мясо и продолжать варить на медленном огне до готовности.

Ростбиф с шампиньонами

• 4 куска ростбифа, 60 г сливочного масла, 1 луковица, 20 г соли, 150 г шампиньонов, 20 г муки, перец, тмин.

Ростбиф отбить кухонным молотком, посолить, поперчить, посыпать мукой. Лук очистить, мелко порубить, обжарить до

золотистого оттенка, добавить куски ростбифа, слегка обжарить, добавить тмин, залить водой и в духовке тушить мясо до мягкости. Шампиньоны нарезать ломтиками, добавить к мясу. На гарнир можно подать рис или отварной картофель.

Говяжья вырезка с соусом

• 1 кг говяжьей вырезки, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ч. ложка соли, молотый черный перец.

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 250 мл куриного бульона, 1 /2 стакана сухого красного вина, 1 /2 пучка петрушки.

Оливковое масло смешать с солью и перцем. Натереть мясо этой смесью. Запечь в духовке до готовности. Когда мясо будет готово, переложить его на большое блюдо, полить вытопившимся соком. Нарезать ломтиками и подать с соусом.

Приготовление соуса. Растопить сливочное масло, добавить лук и обжарить до золотистого цвета. Влить бульон, вино, нагреть до кипения, варить в течение 10 минут, пока соус не уварится до одного стакана.

Свинина «под шубой»

• 1 кг мякоти свинины, 4–5 луковиц, 250 г майонеза, 150– 200 г тертого сыра; соль, перец черный молотый по вкусу.

Мясо нарезать поперек волокон на куски толщиной 1– 1, 5 см, отбить, слегка посолить и поперчить. Выложить куски на противень, смазанный растительным маслом или смальцем, сплошным слоем. Лук нарезать кольцами или полукольцами и выложить поверх мяса. Залить все майонезом. Обильно засыпать тертым сыром и запечь до образования румяной корочки. Выложить готовое мясо на блюдо, отделить один кусок от другого.

Соте-шашлык

• 1 кг свинины, 1 ст. ложка лимонного сока, 100 мл мясного сока, 2 луковицы, 60 г оливкового масла, 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка сахарного песка, 80 г сметаны; молотый черный перец, соль по вкусу.

Свинину нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить, полить лимонным соком, надеть на шпажку и обжарить на решетке, а вытекающий из мяса сок собрать в тарелку.

Лук почистить, нашинковать и обжарить на оливковом масле, добавить муку, сахарный песок, мясной и лимонный сок, сметану, дать соусу закипеть и положить в него готовый шашлык. На гарнир подать отварной рис.

Свинина, тушенная с яблоками

• 600 г мяса (лопатка, корейка), 30 г жира, 75 г лука, 200 г яблок, 20 г муки, тмин или майоран, соль.

Мясо посыпать солью и мукой, обжарить в сильно разогретом жире со всех сторон. Переложить в другую посуду, влить жир от жаренья, посыпать тмином или майораном, добавить несколько ложек воды, тушить в закрытой посуде до мягкости, время от времени подливая воду. В конце тушения положить нарезанный кружочками лук и ломтики яблок. Когда мясо станет мягким, соус посолить, протереть сквозь сито, заправить специями, закипятить. Мясо вынуть, нарезать наискось поперек волокон, уложить на блюдо, полить соусом.

На гарнир подать картофель, свеклу, квашеную капусту, соленые огурцы.

Свинина с рисом и ананасом

• *150 г нежирной свинины, 10 г сливочного масла или маргарина, 50 г репчатого лука, 60 г риса, 50 г ананасов, 10 мл ананасового сока, 10 г сахара, 1 бутон гвоздики, 0, 2 г корицы, 1 г молотого кориандра, 0, 2 г кардамона, соль.*

Мясо, нарезанное кусочками, обжарить в масле, добавить кориандр, гвоздику, мелко нарубленный лук и, не переставая помешивать, жарить еще 10–15 минут. Затем добавить 1 1/2 стакана воды и тушить до мягкости. Сваренный рис перемешать с кусочками ананаса.

Мясо с соусом выложить в форму для запекания, сверху положить рис с ананасом, посыпать корицей и кардамоном и сбрызнуть водой. Оставшиеся ломтики ананаса смешать с ананасовым соком, сахаром и слегка подрумянить на небольшом огне. Этой смесью покрыть поверхность риса. Форму накрыть и поставить в жарочный шкаф на 10 минут.

Стофато из свинины

• *1, 5 кг мякоти свинины, 1–2 ст. ложки смальца, 150 г шпига, 3 луковицы, 1 стакан красного вина, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка томата-пюре, 5–6 зубков чеснока; соль и черный молотый перец по вкусу.*

В сотейнике разогреть смалец, обжарить в нем мелко нарезанные шпиг и лук. Прибавить томат-пюре, чеснок, специи, соль и обжарить все вместе.

Целый кусок мякоти свинины от окорока слегка отбить скалкой, натереть солью, положить в сотейник на полученную смесь и тушить, периодически подливая понемногу воду. Почти готовое мясо полить вином и потушить еще около получаса. Горячее мясо нарезать ломтиками, переложить в глубокое блюдо и залить протертым через сито и доведенным до кипения соусом, получившимся при тушении.

Свинина по-румынски

• *750 г свинины, 30 г томатной пасты, 100 г сыра, 2 сырых*

яйца, 200 г растительного масла, 75 г пшеничной муки; зелень укропа и петрушки, соль, молотый красный перец по вкусу.

Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить. Перемешать яйца, томатную пасту, соль, муку, тертый сыр, зелень укропа и петрушки. Мясо панировать вначале в муке, затем – в приготовленной смеси, после чего обжарить. При подаче мясо посыпать тертым сыром. На гарнир можно подать отварные овощи или картофельное пюре.

Свиное филе с кольраби

• 800 г постной свинины, 4 ст. ложки растительного масла, 500 мл белого вина, 8 кочанчиков капусты кольраби, по 16 бобов белой и зеленой спаржи, 1 пучок молодой моркови, 200 г капусты брокколи, 1 /2 пучка петрушки, соль, перец.

Нагреть духовку до 200 °С. Мясо посолить и поперчить, обжарить в растительном масле. Затем положить его в жаровню, влить 250 мл вина, тушить в духовке в течение 15 минут.

Кольраби варить в подсоленной воде в течение 15 минут, с кочанчиков срезать верх и выбрать середину.

По отдельности отварить спаржу, морковь с небольшим количеством зелени и брокколи. Начинить этими овощами кольраби.

Сок от жаренья мяса довести до кипения, влить оставшееся вино, прокипятить, добавить петрушку и полить этим соусом тушеную свинину и фаршированные кольраби.

Жареная свинина с тмином

• 1 кг свинины, соль, тмин, 250 мл костного бульона, 15 г муки.

Мясо нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, посыпать тмином и обжарить. Мясо периодически переворачивать, чтобы оно хорошо прожарилось со всех сторон до образования хрустящей корочки. Затем долить немного воды и довести до готовности в духовке, поливая время от времени соком от обжаривания.

Спассеровать муку, добавить в бульон, хорошо перемешать и прогреть.

При подаче мясо полить соусом. На гарнир подать квашеную капусту или кнедлики.

Свинина во фритюре

• 200 г свиной вырезки, 1 /2 стакана растительного масла, 3 ч. ложки крахмала, 1 ч. ложка коньяка, 1 ч. ложка соевого соуса.

Подготовленную свинину нарезать кубиками, перемешать с коньяком, соевым соусом и крахмалом. Кусочки свинины должны равномерно покрыться этой массой.

Прокалить растительное масло и опустить в него подготовленное

мясо. Как только свиные кубики покроются хрустящей корочкой, вынуть их и дать маслу стечь. Снова довести масло до кипения и повторно поджарить в нем мясо. Подавать к столу в горячем виде вместе с солью и жгучим красным перцем в отдельном блюдечке. Во время еды макать свиные кубики в это блюдечко.

Баранина с курагой

• 600 г баранины, 2 головки репчатого лука, 200 г кураги, 4 ст. ложки топленого масла, 2 ч. ложки томата-пюре; молотый черный перец, соль по вкусу.

Баранину помыть, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить на слабом огне до полуготовности, периодически удаляя пену. Полученный бульон процедить. Кусочки мяса обжарить на масле, добавить обжаренный репчатый лук, томат-пюре, соль, перец, предварительно замоченную курагу, влить немного бульона и тушить все до готовности.

Жаркое с айвой и яблоками

• 2 айвы, 2 яблока, 500 г баранины, 1 кг лука, по 200 г рейгана, укропа, кинзы и петрушки; соль и черный молотый перец по вкусу .

Жирную баранину обмыть и нарезать мелкими кусочками. Нашинковать тонкими кольцами лук, мелко нарезать рейган, укроп, петрушку, кинзу.

Айву и яблоки, удалив сердцевину, нарезать дольками покрупнее.

На дно чугунного котелка уложить в ряд кусочки баранины, сверху положить лук, зелень и дольки айвы, затем снова положить слой баранины, лук, зелень и дольки яблок. Посолить и поперчить, а сверху засыпать луком, налить 2– 3 столовые ложки воды, плотно закрыть и тушить на слабом огне до готовности, не мешая.

Капала

• 800 г баранины, 40 г муки, 500 мл бульона, 2 луковицы, 250 г листьев шпината, 50 г жира, 200 г сметаны; соль, молотый черный перец по вкусу.

Баранину нарезать кубиками, посолить, поперчить, посыпать мукой и обжарить. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, бульон и тушить.

В конце приготовления добавить промытые листья шпината. На гарнир подать картофельное пюре или отварной рис. Отдельно подать сметану.

Запеканка по-ирландски

• 100 г жирной баранины, 10 небольших картофелин, 3 чашки крепкого мясного бульона; черный молотый перец, соль по вкусу. Для теста: 3 ст. ложки муки, 3 ч. ложки сливочного масла, 1

яйцо, соль.

Замесить тесто и отставить на полчаса, затем раскатать. Мясо мелко нарезать, картофель нарезать кубиками, смешать, выложить в форму, залить бульоном, поперчить и посолить. Закрыть форму пластом теста и печь в духовке на слабом огне полтора часа.

Чанахи в горшочках

• 500 г баранины, 5–6 картофелин, 500 г помидоров, 5 баклажанов, 5 луковиц, 8–10 горошин черного перца, 1 /2 ч. ложки красного перца, 2 ст. ложки рубленой зелени кинзы, 1 ст. ложка базилика, 1 стакан томатного сока или воды, 25 г растительного масла.

Баклажаны нарезать вдоль до середины, посолить, поперчить, начинить пряной рубленой зеленью. Баранину нарезать кусочками, лук и картофель – дольками, баклажаны и помидоры оставить целыми. Положить в горшочек или кастрюлю слой мяса, затем – слой картофеля и лука и сверху уложить баклажаны и помидоры. Каждый слой посыпать пряностями и солью. Добавить масло, залить томатным соком или кипятком, плотно закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

Куриное филе во фритюре

• 400 г куриного филе, 120 мл соуса чили, 80 г крахмала, 80 г растительного масла (для обжаривания), 1 яйцо. Для маринада: 20 г измельченного имбиря, 8 мл соевого соуса, 16 г измельченного чеснока.

Соединить имбирь, чеснок и соевый соус.

Мясо нарезать соломкой, смешать с маринадом, добавить яйцо, все тщательно перемешать, после чего вынести на холод на полчаса. Затем лук запанировать в крахмале. Стряхнуть излишки и обжаривать во фритюре до образования румяной корочки.

Готовое блюдо выложить на тарелку и полить соусом чили.

Филе из кур

• 200 г куриного филе, 20 г свинины, 200 г грецких орехов, 20 г зеленого лука, 30 мл соевого масла, 5 г картофельной муки, 1 яичный белок, 50 г зеленого перца, 5 г молотого красного перца, 1 морковь, 3 г соли, молотый черный перец – на кончике ножа.

Куриное филе разрезать на части. Яичный белок смешать с мукой, предварительно разведенной холодной водой (1:1). Куриное филе обвалять в полученной смеси и обжарить до образования бледной корочки.

Орехи обжарить и почистить. Свинину, лук, морковь и перец нарезать кубиками и слегка поджарить, помешивая. Затем добавить куриное филе и орехи, заправить оставшимися специями и, немного пожарив, добавить 30 мл воды или крепкого

куриного бульона.
Тушить блюдо две минуты и подать горячим.

Куриное рагу по-бразильски

• 400 г куриного мяса, 2 луковицы, 2 сладких перца, 150 г растительного масла, 300 г вареной ветчины, 250 мл острого томатного соуса; соль, молотый черный перец по вкусу.

Сладкий перец очистить от плодоножек и семян, нарезать кусочками. Луковицу очистить и нарезать кубиками. Лук и перец обжарить в масле, добавить нарезанные брусочками куриное мясо и ветчину, хорошо поджарить, заправить солью, черным перцем. На гарнир приготовить рассыпчатый рис и подать с острым томатным соусом.

Куриное филе по-мексикански

• 500 г куриного белого мяса, 2 красных сладких перца, 1 /2 ч. ложки молотого красного перца, 1 ч. ложка порошка карри, 1 ст. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Куриное мясо нарезать кусочками шириной 0, 5 см, сбрызнуть соком лимона, поперчить, посыпать карри. Затем обжарить мясо на растительном масле, постоянно помешивая, до полуготовности и добавить перец, нарезанный тонкими полосками. Когда мясо будет готово, все посолить, накрыть блюдо крышкой и томить на маленьком огне еще 5 минут.

Мясо с овощами

• 1 кг куриной грудинки или филе свинины, 5 луковиц, 3 свежих болгарских перца, 3 свежих помидора, 100 г растительного масла, 1 /2 ч. ложки молотого красного перца, щепотка соли, зелень петрушки.

Перец и помидоры нарезать мелкими кубиками, а мясо – кубиками вдвое крупнее. Лук измельчить, пассеровать в масле 2–3 минуты, смешать с перцем и тушить еще 15 минут.

Мясо жарить отдельно до полуготовности, после чего добавить помидоры, лук с перцем, посолить, поперчить и тушить еще 5 минут.

Чтобы блюдо не получилось кашеобразным, его нужно не перемешивать, а встряхивать. Подавать мясо горячим, украсив кольцами репчатого лука, кружочками помидора и нарезанной зеленью петрушки.

«Лимонные корзинки»

• 300 г отварного куриного мяса, 5 крупных лимонов, 1 свежий огурец средней величины, 1 мелко нарубленная луковица, 1 /2 свежего красного болгарского перца, пучок мелко нарубленной зелени петрушки, укропа, сельдерея, листья салата; соль, молотый красный перец по вкусу.

Мясо и очищенный от кожуры огурец нарезать кубиками, красный

перец – полосками, сбрызнуть фарш соком из двух лимонов, добавить лук, зелень, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Разрезать оставшиеся лимоны вдоль пополам, удалить мякоть, после чего заполнить полученные корзинки фаршем. Блюдо выложить листьями салата, на них уложить лимонные корзинки и подать к столу.

Куриные грудки по-калифорнийски

• *На 2 куриные грудки – 20 г фисташек, 2 апельсина, 2 вареные картофелины, майонез, соль.*

Куриное мясо отварить. Мясо, картофель, апельсин нарезать мелкими кусочками, фисташки почистить, измельчить и обдать кипятком. Все продукты смешать, посолить по вкусу и заправить майонезом.

Жюльен с курицей

• *300 г филе курицы, 300 г шампиньонов, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 1 /2 стакана сметаны, по 1 ст. ложке растительного и сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра; соль, молотый черный перец по вкусу.*

Куриное филе обжарить до полуготовности и нарезать соломкой. Шампиньоны промыть, мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Грибы и курицу соединить, посолить, поперчить, залить сметаной и довести до кипения. Формочки для жюльена (кокотницы) смазать сливочным маслом и заполнить приготовленной массой. Сверху горкой насыпать тертый сыр. Поставить формочку в духовку и запечь до образования румяной корочки. Чтобы жюльен не пригорел, формочки ставят на противень с горячей водой (слой 0, 5 см). Готовое блюдо подать в горячем виде, поставив каждую формочку на тарелочку.

Курица с яблочным соусом

• *1 вареная курица весом 1–1, 5 кг, 500 г яблок, 1 лимон, 1 /2 стакана риса, 1–1 1 /2 ч. ложки корицы, 1 ст. ложка крахмала, 1 /2 ч. ложки сахара.*

Вареную курицу нарезать кусочками, обжарить, облить лимонным соком. Рис отварить и подать с курицей. Облить курицу яблочным соусом.

Приготовление соуса. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины. Отходы залить двумя стаканами воды, сварить, процедить через сито. Процеженным отваром залить очищенные яблоки, разварить их до пюреобразного состояния, добавив сахар и корицу, и хорошо уварить. Развести крахмал в столовой ложке воды, влить в яблочное пюре за 2–3 минуты до окончания варки, размешать, довести до кипения.

Шарики из мякоти цыпленка

• *900 г провернутой через мясорубку мякоти цыпленка, 225 г*

провернутой через мясорубку свинины, 2 стакана хлебных крошек (молотых сухарей), 4 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан мелко нарезанной зелени петрушки, 1 /2 стакана тертого сыра пармезан, 1 ст. ложка оливкового масла (помимо масла для жаренья), 2 головки мелко нарубленного чеснока, 1 головка мелко нарезанного репчатого лука, 1 /2 стакана жареных кедровых орехов.

Положить все ингредиенты в большую миску и хорошо перемешать. Оставить на полчаса. Из полученной массы сформовать шарики. Слегка обжарить их в оливковом масле или завернуть в фольгу и жарить на противне 30 минут при температуре 180 ˚С. Затем осторожно переложить мясные шарики в горячий томатный соус и тушить на среднем огне до готовности.

Медальоны из вырезки индейки с пикантным соусом

• *1, 5 кг вырезки индейки.*

***Для соуса** : 200 г плодов манго, нарезанных кубиками, 1 1 /2 стакана мелко нарезанных огурцов, 1 /2 стакана мелко нарезанного зеленого лука, 1 1 /2 красного сладкого перца, 1 /4 стакана свежего сока лайма, 1 1 /2 ст. ложки коричневого сахара, 1 1 /4 ст. ложки свежего имбиря; соль и молотый красный перец по вкусу.*

Для приготовления соуса соединить все ингредиенты и поставить в холодильник на один час. За это время приготовить угольный гриль, натереть индейку солью, перцем и жарить при температуре 150–170 ˚С 8–10 минут. Готовое мясо индейки нарезать на медальоны и подать с соусом.

Сладкое ассорти

«Козочка»

• 500 г миндаля, 500 г меда, 100 г сахара.

Вскипятить мед с сахаром, всыпать в сироп очищенный мелко нарезанный и слегка обжаренный миндаль и варить 15 минут. Готовую «козочку» горячей выложить на тарелки, слегка смоченные холодной водой, выровнять поверхность слоя и охладить.

Банан Ля Моник

• 50 мл мятного сиропа, 50 г клубничного мороженого, 50 мл взбитых сливок 30%-й жирности, 30 г карамболя, 30 г черного шоколада, 10 г сливочного масла (для обжаривания), 4 коктейльные вишни, 1 очищенный банан.

Банан обжарить на сковороде, полить с обеих сторон сиропом и, подержав одну минуту, снять с плиты. Остудить, выложить на тарелку и украсить шариками мороженого, взбитыми сливками, вишнями, карамболем, нарезанным звездочками. Шоколад растопить на водяной бане и, немного остудив, полить им готовое блюдо.

Салат «Фрута постре»

• 200 г дыни, по 150 г арбуза и винограда для украшения, 250 мл сливок 30%-й жирности, 8 ст. ложек сахарной пудры, 5 г молотой корицы, 2 сливы, 1 груша, 1 яблоко, цедра с одного лимона.

Сахарную пудру просеять, добавить цедру, охлажденные сливки, корицу и взбить миксером в крепкую пену. Яблоко, грушу, дыню, сливу нарезать кубиками, перемешать и разложить по широким бокалам. Сверху выложить взбитую мас1 *2* су. Украсить ягодами винограда и арбузными шариками (их *1 2* можно сделать чайной ложкой).

Десерт цитрусовый

• 4 желтка, 1 1 /2 стакана сахара, 4 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 1 /2 стакана сливок, цедра с одного апельсина, или лимона, или мандарина.

Яичные желтки растереть с сахаром, прибавить постепенно, не переставая растирать, муку, сливочное масло, сливки. Разогреть на слабом огне, размешивая до загустения; не допускать кипения. Всыпать цедру одного апельсина, или лимона, или мандарина.

Салат Абрикосовый

• 400 г абрикосов, 1 лимон, 100 г ядер грецких орехов, 2 ст. ложки сахарной пудры, 150 мл сливок 33%-й жирности.

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки. Лимон с цедрой

мелко нарезать, удалить косточки. Перемешать, посыпать сахарной пудрой, украсить взбитыми сливками и половинками грецких орехов.

Клубника в ягодном соусе

• 500 г клубники, 3 ст. ложки сахарной пудры, 220 мл земляничного, малинового или вишневого соуса.

Клубнику посыпать пудрой, выдержать несколько часов в холодильнике, затем положить в креманку и залить соусом.

Аналогичное блюдо можно приготовить из яблок, слив, винограда, арбуза. Для этого плоды надо очистить и разрезать на дольки, кубики, ломтики. После этого оформить, как указано выше.

Салат сливово-сырный

• 250 г светлого винограда, 175 г твердого сыра, 6 слив, 1 луковица, 2 ст. ложки орехового масла, сок из одного лимона, по щепотке соли, сахара, молотого черного перца, листья салата и зелень петрушки для украшения.

Сливы и виноград промыть и разрезать пополам, удалить косточки. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками, сыр – соломкой длиной 2 см. Соединить эти компоненты, добавить соль, сахар, перец, масло, сок лимона и тщательно перемешать. Готовое блюдо украсить зеленью.

Салат старый венский

• 8 яблок, 4 апельсина, 1 /2 стакана сахара, 2 ст. ложки апельсинового сока, 2 ст. ложки лимонного сока, джем, 50 г сливочного масла.

Апельсины очистить от кожуры, нарезать ломтиками и выложить слоями в стеклянный салатник, пересыпая слои мелким сахарным песком. Сбрызнуть верхний слой апельсиновым и лимонным соком. Яблоки очистить, вынуть сердцевину, наполнить джемом, посыпать сахаром, положить сверху кусочки сливочного масла и испечь в духовке. Когда остынут, уложить поверх апельсинов. Салат подать охлажденным.

Пудинг из бананов

• 4 банана, 3 яйца, 150 г сахарной пудры, 200 г хлебного мякиша, 2 лимона, 0, 5 л молока, 60 г сливочного масла, корица, сахар ванильный, сахар-песок, банановое варенье, ром.

Бананы мелко нарезать, добавить яйца, сахарную пудру, хлебный мякиш, корицу, ванильный сахар, лимонный сок, молоко, натертую лимонную цедру, размягченное масло. Все тщательно вымешать до получения однородной массы. Выложить ее в смазанную маслом и посыпанную сахаром форму и поставить в духовку на водяную баню. Через 1, 5 часа пудинг вынуть и полить смесью банановогo варенья и рома.

Коктейль фруктовый в ананасе

• 50 г очищенного банана, 50 г очищенного яблока, 50 г винограда, 30 г клубники, 30 мл рома «Малибу», 30 г карамболя (для украшения), 1 ананас среднего размера.

Ананас разрезать поперек, вынуть мякоть, нарезать кубиками. Так же нарезать яблоко, банан, виноград и клубнику. Осторожно перемешать фруктово-ягодную смесь и наполнить ею «чашечки» из половинок ананаса.

Карамболь нарезать звездочками и украсить им готовое блюдо. Полить ромом.

Ядро орешка

• 250 г сахара, 75 г ядер ореха (фундук), 25 г крахмала, 1 /2 г лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп, добавить в него разведенный в небольшом количестве воды крахмал (в соотношении 1:5), лимонную кислоту и, помешивая, довести до кипения. Обжаренные ядра орехов всыпать в горячий сахарный сироп, перемешать, откинуть на сито и выложить на тарелку.

Салат фруктовый

• 250 г свежей или замороженной клубники, 100 мл взбитых сливок 30%-й жирности (для украшения), 2 киви, 1 ч. ложка тертого имбиря, сок из одного лимона, листики мяты (для украшения).

Киви очистить от кожицы, вымытую и обсушенную клубнику освободить от плодоножек и нарезать тонкими ломтиками, а киви – кружочками.

Выложить на тарелку киви, часть клубники, сбрызнуть соком лимона, посыпать имбирем. Украсить блюдо сливками, оставшейся клубникой, листиками мяты.

Бланманже с какао

• 1 л сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1 /2 стакана любого фруктового сиропа, 1 ст. ложка какао, 3 ч. ложки желатина.

Замочить желатин в стакане воды на два часа. Смешать сметану, сироп, сахарный песок, какао и влить теплый желатин. Размешать все ложкой так, чтобы какао образовало красивые разводы. Вылить смесь в форму и остудить в холодильнике в течение трех часов. Чтобы извлечь бланманже из формы, нужно на несколько секунд опустить ее дно в горячую воду и тут же перевернуть форму на блюдо.

Коктейли

Боле апельсиновое

• 3 апельсина, 300 г кускового сахара, 1, 5 л белого вина, 50 мл рома.

Снять теркой цедру с апельсина, а мякоть нарезать маленькими кусочками. Добавить подогретое с сахаром вино, затем ром и немного пищевого оранжевого красителя, чтобы окрасить боле в оранжевый цвет. Смесь оставить на 4–5 часов, затем охладить. Перед подачей добавить немного холодной воды или сок из двух апельсинов.

Аперитив в ананасе

• 1 маленький ананас, 1 ст. ложка сахара, 1 /2 лимона, 30 мл ликера «Куантро» (или апельсинового), 200 мл шампанского.

С ананаса срезать верхнюю часть с зеленью. Мякоть вынуть ложкой, измельчить, посыпать сахаром. Заполнить ею ананас. Добавить сок лимона, ликер, шампанское и кубик льда.

Банановый эг-ног

• 1 яйцо, 1 /2 банана, 50 мл молока, 20 мл сахарного сиропа.

Яйцо с сахарным сиропом взбить в электромиксере до пышной консистенции. Нарезать тонкими ломтиками половину банана и добавить его вместе с молоком ко взбитой смеси. Подать со льдом в стакане с чайной ложкой.

Эг-ног норвежский

• 20 мл рома, 20 мл коньяка, 20 мл мадеры, 1 яичный желток, 40–60 мл молока, 1 ч. ложка сахарной пудры.

Взбить в миксере с кусочками льда все компоненты. Пенную смесь процедить в бокал, добавить щепотку тертого мускатного ореха. Пить через соломинку.

Эг-ног с коньяком

• 20 мл коньяка, 1 яйцо, 40 мл молока, 20 мл малинового сиропа, пищевой лед.

Взбить яичный белок. В миксере с кусочками льда взбить коньяк, яичный желток, молоко и малиновый сироп. Смесь процедить в бокал и добавить туда взбитый яичный белок. Пить через соломинку.

Коктейль-бальзам

• 40 мл сухого красного вина, 10 мл кофейного ликера, 10 мл светлого бальзама на травах, 40 мл апельсинового сока, несколько кубиков льда, 1 кружочек лимона.

В шейкер налить вино, ликер и апельсиновый сок, добавить кубики льда и взболтать.

Процедить и, удалив лед, налить в стакан. Украсить кружочком

лимона. Подать с соломинкой и листиками мяты.

Коктейль «Ассорти»

• *100 мл сока манго, 30 мл апельсинового сиропа, 30 мл сока грейпфрута, 50 мл минеральной воды, 20 г яичного белка, 5 г тертого шоколада, 1 ч. ложка сахарной пудры.*

Яичный белок тщательно взбить с сахарной пудрой в густую пену, добавить апельсиновый сироп, соки и взбить в миксере. Перелить в высокий стакан, долить доверху минеральную воду и сверху посыпать тертым шоколадом.

Коктейль лимонный

• *50 мл джина, 30 мл лимонного сока, 20 мл сахарного сиропа, кубики льда, содовая вода, 1 кружок лимона, 1 вишенка.*

В шейкере смешать джин, лимонный сок и сахарный сироп с кубиками льда. Процедить в стакан, добавить содовую воду и украсить кружочком лимона, вишенкой.

Коктейль кофейный

• *1 стакан молока, 1 ч. ложка растворимого кофе, 1 яйцо, 3 ч. ложки сахара, 1 рюмка кофейного ликера.*

Растереть яйцо с сахаром, добавить растворимый кофе, разбавить кипящим молоком, вливая его постепенно. Остудить, взбивая, добавить ликер. Разлить по стаканам, положив в каждый кусочки льда. Пить через соломинку.

Коктейль ванильный

• 1/2 *стакана измельченного льда, 1 рюмка ванильного ликера, 1 рюмка коньяка, 3–4 стакана сливок.* Взбить все в миксере. Подать в бокалах с соломинкой.

Коктейль «Серенада»

• *50 мл вишневого морса, 1 ст. ложка ананасового сока, 5 ч. ложек апельсинового сиропа, 50 г консервированных фруктов (черешня, вишня, клубника, персики и др.).*

В фужер положить консервированные фрукты-ассорти и залить апельсиновым соком и вишневым морсом.

Коктейль «Восточный»

• *20 мл коньяка, 0, 5 л ликера, 1 мл ананасового сока, 1 мл горькой настойки.*

Все компоненты смешать. На гарнир подать вишни.